CALENDARIO
DEL
CASTAGNAJO

Nel quale restano descritte le faccende mensuali del Castagnajo.

SCRITTO

DAL PROPOSTO LASTRI

Descrizione utilissima nella quale s' indica l' unico mezzo di far propagare una pianta di tanta utilità per alimentare la gente della Campagna, articolo dell' Agricoltura in molti luoghi dell'Italia trascurato; con in fine la regola per macinar le Castagne, e la maniera di conservarne la farina.

IN VENEZIA

MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare

Con Pubblica Approvazione.

CALENDARIO
DEL CASTAGNAJO.

INTRODUZIONE.

MErita certamente di avere un luogo tra questi Calendarj pratici quella Pianta, che dalla Divina Provvidenza, sempre intenta a benefizio dell' uman genere, è stata destinata ad essere il principale sostentamento di tanti abitatori sparsi nelle sterili e desolate montagne, con render fruttifera gran parte di terreno che sarebbe inetta alla produzione del frumento. Dico del Castagno, il cui frutto faceva la delizia delle Mense Pastorali fino allora quando si credeva doversi solamente riporre nel numero delle noci e delle ghiande, come appunto si osserva essersi chiamato dal Poeta Mantovano Castagne, Noci, quel cibo che era tan-

to gradito alla sua supposta Amarilli:

„ Castaneasque nuces, quas Amaryllis amabat.

Anche Plinio facendo l'Istoria di questa pianta lasciò scritto nel Lib. 15. Cap. 23. che ella fu trasportata la prima volta nell' Italia da Sardi, Città della Lidia, già Reggia di Creso, e che in quei primi tempi non incontrando questo frutto maggiore stima delle noci e delle ghiande, serviva a taluno per sottrarsi ai rigori della fame; ma che dopo riconoscendosene da Tiberio Cesare il sapore, la bontà, e la salubrità, divenute allora le piante più accreditate e più celebri col farle seminare ed innestare, excellentioribus satu factis, fino da quel tempo s' introdusse l' uso di macinar le Castagne, e farne cibo, ed a tal segno si era moltiplicato questo genere, che se ne contavano di otto specie.

Sembrò veramente cosa inesplicabile agli antichi, che la natura avesse con tan-

tanta gelosia procurato di difendere questo frutto, allora tenuto a vile, dalle ingiurie dell'aria, armandolo di un riccio, così detto dalle punte, o spine che si assomigliano a quelle del Riccio animale, ed insieme di due cortecce concentriche, la prima delle quali facendosi sempre più consistente, dal colore che prende presso che scuro, dà il segno di una perfetta maturità. Ma noi abbiamo ragione di ammirare il provido disegno della natura, tanto nel custodire il frutto, quanto nel dare alle piante tal nervo e robustezza da conservarsi in mezzo alle nevi, ai venti, ed ai lunghi ghiacci non solo molti anni, ma ancora qualche secolo, e di crescere inoltre ad una smisurata grandezza, come alcuni si vedono, di otto, e dieci braccia di circonferenza; noi, dico, che sappiamo quanto vantaggio risenta la pubblica economia dalle abbondanti raccolte di questo frutto. Questo è il cibo ordinario di tanti viventi, che quasi staccati e divisi dall' umano commercio, abbandonati all'orror delle selve, appena e a gran stento

risenton di quello i benefici effetti: cibo che manipolato e cotto in varie maniere riesce grato al gusto, e sani, vegeti, ed apparisçenti fa diventar tutti quegli che ne fanno uso giornaliero. Infatti a tante vaghe Amarillidi rassembrano la maggior parte delle fanciulle delle montagne, il cibo comune delle quali, benchè sia la farina di castagne, pure è tale la loro robustezza, ed il color bello e rubicondo che hanno in volto, da muovere invidia a quelle che nelle Città di bellezza portano il vanto.

L' Avvocato Montini Casentinese parlò così del Castagno in un suo Poemetto in lode della sua Patria, messa al confronto col Valdarno di Sopra, e col Mugello:

Ma che direm dell' altro arbor sì
grande,
E sì pregiato in guise altere e nuove,
Che alcun più fruttuoso in monte
e in piano
Ritrovar non saprem pel vitto
umano?

Quan-

Quantunque invidioso, aspro, ed
irsuto
Sue grazie il benedetto arbor dispensa;
Coll' imbandire al popolo minuto,
E ai Cavalieri montanar la mensa,
Quasi a tutta l' Etruria unico ajuto,
Le scarsezze di Cerere compensa
Coll' abbondanza de' suoi freschi doni
Di Castagne sugose e di Marroni.

Non sarà fuor di proposito di dar quì un' idea della diversa qualità dei Castagni, e del loro frutto, per passar poi a indicare i primarj uffizj d'un Castagnajo.

Benchè non sia facile di determinare quante specie di Castagni si trovino, nonostante le principali e più note son le seguenti. La somma divisione si è in salvatici e domestici; questi poi si suddividono, secondo i vocaboli del Pistoiese, in Marroni, Carpinesi, o Carraresi, Pastinesi, Rossoli, Fronzoli, Romagnuoli, Brandigliani, e Ballotti. I Castagni Salvatici producono le loro castagne di qualità piccole, con sostanza amara, e in grande abbondanza.

Comunemente si serve di queste per uso dei bestiami, in quella guisa che altri si servono delle ghiande delle querce, perchè la farina non sarebbe buona, seppure non si mescolasse con altra di altri generi.

I Marroni sono i migliori frutti, ma non fanno indifferentemente in qualunque luogo delle montagne; e richiedono clima docile, terreno fresco, e di buona qualità; onde questi non regnerebbero nelle alte montagne dominate dal maggior rigore del freddo, ove si vedono assai rari e poco curati, per essere il loro frutto troppo incerto e fallace. Ma ne' loro propri luoghi fruttano bene a proporzione della loro qualità, e benchè potrebbero ridursi in farina come le altre castagne, non però si pratica, servendosene piuttosto per cuocer freschi in ballotte, ed in arrostite, o bruciate.

I Carpinesi, o Carraresi, che amano l'istesso clima e terreno dei Marroni, ma che si vedono far buona prova anco nei luoghi più alti e più freddi, sono di colore rossellino e lu-

stro.

ſtro. Queſto è uno degl' inneſti più gentili, frutta abbondantemente, e ſi ricava dalle ſue caſtagne una farina un poco più dolce degli altri, ma più ſoggetta a perire.

I Paſtineſi poi, che ſono di gentile inneſto quanto i ſopraddetti, richiedono clima più freſco; perciò regnano in luoghi alquanto più alti delle montagne. Producono le lor caſtagne d' un color nericcio, con peluria bianca, e benchè la farina che da eſſe ſi ricava ſia alquanto meno dolce che quella de' Carrareſi, nondimeno ſi conſerva lungamente buona e ſana, onde per tal uſo ſono i migliori.

I Roſſoli producono le caſtagne, che in qualche parte ſi aſſomigliano al Marrone, ma più piccole, e di color roſſiccio.

I Fronzoli pure fanno le lor caſtagne più piccole, ma buone come le altre per ridurſi in farina, la quale pure rieſce di buona qualità.

I Romagnuoli fanno le caſtagne piccole, di color nericcio, e queſte, più particolarmente degli altri, in car-

di o ricci che fanno penzoli a gruppi a modo di grappolo d' uva, quali dopo esser maturi cadono così intieri dalla pianta, e con istrumento fatto ad arte si percuotono in terra, affine di aprirgli, e cavar fuori le castagne che vi si racchiudono.

I Brandigliani fruttano in molta quantità, anco superiore agli altri, producono le lor castagne di mediocre mole, e di un color mezzo bianco e mezzo scuro, dimodochè se dal colore si dovesse giudicare non si crederebbe mai che fossero condotte alla sua perfetta maturità.

I Ballotti poi producono il loro frutto in poca quantità. Queste castagne sono di color nericcio assai scuro, e si assomigliano alle nostre Ballotte cotte che facciamo con i Marroni, e la denominazione nostra di Ballotte è venuta da questa specie di castagne, che dal loro colore pajono cotte e bollite.

Queste ultime cinque qualità d' innesti di castagni, cioè, Rossoli, Fronzoli, Romagnoli, Brandigliani, e Ballotti

lotti regnano in terreni alti, montuosi e freddi, e sino vicino all' Appennino; tutti poi egualmente producono castagne buone e capaci per far farina.

Il frutto in generale di ciascheduna pianta è proporzionato alla mole, e qualità di esse, essendovene alcune che fruttano ognanno quattro o cinque sacca di castagne, che sarebbero altrettante staja di farina, seppur tal raccolta non venga impedita da qualche disgrazia.

Pochi però, generalmente parlando, sono i castagni che producono tanto frutto da ricavarne uno stajo di farina.

Tutta la raccolta delle castagne, e marroni della Toscana, presa per l'anno medio, secondo le portate degli ultimi tempi, ascende a staja 800. mila incirca.

I principali luoghi, donde si trae questo frutto, sono il Mugello, il Casentino, i Monti Pisani, quegli di Pistoja, il Pietrasantino, la Lunigiana, la Romagna, e la Provincia Superiore e Inferiore di Siena.

GENNAJO.

TUtto questo mese si reputa il tempo più opportuno e più sicuro per tagliare il legname da costruzione delle piante di castagno.

Si anderà dunque nel Castagneto contrassegnando e destinando al taglio quelle piante che si troveranno vicine a perire, o di poco o niun frutto.

Tagliate, e recise dal suolo se ne trarranno diversi utili materiali, come tavole grossissime, travi, travicelli, e torrenti. Tal legname è molto adattato per adoprarsi per finestre ed usci esterni, perchè regge molto, anche esposto alle ingiurie dell'aria. Il miglior legno peraltro è sempre quello del Castagno salvatico, perchè più compatto, più schietto, e meno cipolloso: difatto le più stimate doghe per tini, e botti levansi dal così detto Pedagnolo di Porrina, che è il piede del Castagno salvatico.

Nei luoghi destinati a Palina di Castagno, si tagliano, e si appuntano i

pali,

pali, essendo questa la più vera stagione, perchè resistano lungamente.

Le schegge del Castagno, specialmente d'alcune specie, hanno uso per colore nelle tintorìe, e similmente la segatura messa in fusione produce un buonissimo inchiostro.

FEBBRAJO.

SI và facendo delle buche per riporvi le piante che mancano nelle radure delle selve, e devono esser due braccia profonde, e larghe parimente due o tre per tutti i versi, secondochè la terra è più o meno compatta; dette buche però tornerà meglio averle fatte un anno per l'altro, perchè abbiano una cottura da' soli, o da' diacci.

Bisogna avvertire di far queste buche ai loro veri siti, e non a caso; altrimenti si vedranno le piante in alcuni luoghi tanto spesse, che in pochi anni si aduggiano scambievolmente, in altri poi son tanto lontane l'una dall'altra, che vi restano spazj ben grandi di ter-

terra, che dalla negligenza de' lavoratori son condannati ingiustamente a rimanersi sterili, e senza frutto.

MARZO.

COstumasi in tutto questo mese di trapiantare i castagnoli dal Vivajo o Semenzajo nelle Selve, quando queste siano poste in terre forti, esposte alla tramontana, e dove i diacci si trattengono lungamente, perchè in altro caso si fa meglio questa faccenda nel Novembre.

Si fanno ancora in Vivai nuovi; sì nel passato mese che in questo, e al principio d'Aprile, per mezzo della sementa in terra ben preparata, purchè le Castagne sian ben conservate.

In due modi si fanno i Castagneti sì per palina, che per frutto; il primo per sementa, il secondo per via di barbatelle, da innestarsi a suo tempo.

Si avverta però che il modo di fare i Castagnetti colla barbatelle o Castagni piccoli, di tre o quattro o cinque anni, riesce più sicuro e più utile

le che ſeminarvi le Caſtagne; perchè ſiccome per ſare i Vivai o Semenzai ſi ſceglie la miglior terra, così le piante vengon più ſollecite e più vegete.

La differenza che dee paſſare tra il piantare per uſo di palina, o Porrina, e quello per frutto, conſiſte nella diſtanza delle piante, le quali nel primo caſo devono tenerſi lontane almeno otto o dieci braccia, nel ſecondo poi circa la metà per tutti i verſi. Ogni podere in poggio dovrebbe avere un pezzo di terra coltivato a palina pel proprio ſervizio.

Chi ſeminerà le Caſtagne come ſopra, uſi la diligenza d' immergerle prima di ſeminarle, in morchia d' olio bollita inſieme con aglio, e già fredda; e queſto per ſalvarle dai topi, o altri animali. Di più ſi avverta in capo all' anno dopo nate, di ſcavare intorno al virgulto, e ritrovare la detta Caſtagna, e ſtaccarla da eſſo, perchè macerandoſi così unita, potrebbe apportar danno al Caſtagno, e farlo perire.

Agli ultimi di queſto meſe, o al

prin-

principio del ſeguente ſi abbia l'avvertenza di pulire le nuove pianticelle ne' Semenzai o Vivai da tutte l'erbe, ſarchiarle, o ſmuover loro intorno leggermente la ſuperficie del ſuolo, e rincalzarle nel medeſimo tempo acciò poſſano prender più preſto robuſtezza. Lo ſteſſo ſi ſeguiti a far nella State e nell' Autunno, tenendole ſempre pulite dall'erbe.

APRILE.

TUtti i Piantoni, sì tolti dal Semenzajo, i quali ſono i più ſicuri, che allevati a guiſa di Polloni al piede delle ſteſſe piante domeſtiche, il che non fa che sfruttarle e deteriorarle, e portare avanti un Pollone ſempre ſtentato, perchè nato ſu ceppaje vecchie, tutti i Piantoni, dico, hanno biſogno di eſſere inneſtati. Qualunque ſeme benchè proveniente da Caſtagno domeſtico produce Caſtagno ſalvatico.

La maniera di inneſtarli non è punto diverſa da quella che ſi uſa pei

gel-

gelſi ; cioè prendendo il tempo che muovono , e ſono in ſugo , eſtraendo dalla marza buona e gentile l'anello col ſuo occhio , e ponendolo nella marza del Caſtagno ſalvatico in modo che ben lo riveſta , e ben vi combaci.

Oltre queſta maniera d'inneſtare a anello , avvi l'altra che chiamaſi a zeppa , quando cioè fra il tronco e la ſcorza del medeſimo ſi frappone la marza preſa da una delle varie ſpecie di Caſtagni domeſtici , e ſono i Carpineſi e i Paſtineſi quegli che comunemente ſi ſcegliono uſare , e che producono miglior frutto. Vi ſono anche i Roſſoli , dai quali ſi prendono le marze con buon ſucceſſo.

Si procuri di tener pulite dall'erbe le piccole piante de' Vivai , zappando minutamente più volte il terreno anche nella ſtate , e ſe patiſcono d'aſciutto , ſi adacquino con diſcretezza.

MAGGIO.

SI fanno gl' innesti de' Castagni ne' paesi alti. Si rivedono gl' innesti già fatti, e se i rami tendono a far confusione, si tagliano tutti quegli che escono dall' ordine, e così averemo belle piante, e di maggior forza.

Si pota il Castagno, levandogli i seccajoni e le rame basse, le quali non sono più da frutto. Egli insomma vuol esser guidato dritto ed in alto.

Alcuni amano di tener le piante a furcella, ma non ne hanno sì bel legname, come quando il fusto è mantenuto perpendicolarmente, e le sottopongono più ai danni della neve, la quale vi gravita e le scoscende.

Dei ramuscelli poi di fresco recisi si forma altrettanti correnti, i quali bene squadrati, e con un pennajo intaccati sulle testate dell' un capo e dell' altro, si abbrustoliscono un poco così pieni di sugo nel forno, donde poi levati si sfogliano in tante sottili stecche, secondo le tacche fattevi antecedentemen-

mente, colle quali ſtecche ſi fabbricano graticci, corbelli e caneſtre di leggeriſſimo peſo, e di fortiſſima teſſitura.

Il ripulir le piante dal legname guaſto e ſecco, biſogna farlo di tanto in tanto nell'anno, eccettuato in Luglio e Agoſto; poichè eſſendo quelle per ordinario molto eſpoſte alla furia dei venti ed al peſo delle nevi, facilmente avviene la rottura di qualche ramo.

Quando patiſcono nelle cime biſogna ſcapezzarle, e tagliare ancora il fuſto ſin dove biſogna; nè è neceſſario che ſotto la tagliatura vi ſia ramo alcuno, ma baſta ſolamente che vi reſti qualche piccolo polloncello, e che la tagliatura non ſi faccia totalmente nel liſcio.

GIUGNO.

Circa il principio di queſto meſe ſi rivedono gl' Inneſti, e ſi tolgon loro le nuove meſſe, che ſorgono pel fuſto ſalvatico. Quando poi ſe ne trovino de' non bene attaccati, come ſuol ſeguire, in tal caſo ſi laſci loro creſcere ſolamente una ſortita ſalvatica la più vicina all' e-

ſtremità, per inneſtarli di nuovo nell' anno ſeguente.

Si zappi il ſuolo de' Vivai per metterlo in maggior attività, e per levar l'erbe nocive dintorno alle nuove piante, il che giova loro infinitamente. Se poi abbiano patito di aſciuttore, ſi adacquino, come ſi è detto.

Verſo la metà del meſe ſi vede ſpuntare Riccio, o Cardo, e la pianta aver già preſo un vigore di adulta vegetazione: allora è il vero tempo di sfogliare i Caſtagni maſſime i Romagnuoli, detti Panticoſi nella Lunigiana, come di foglia più forte: la foglia poi legata in mazzi ſi ſcotta nell' acqua bollente, ſi aſciuga, e ſi ſerba, ed in queſta maniera rieſce manevole; e mediante un ammollatura divien atta a ſervir come di recipiente, alla fabbricazione de' così detti Nicci, compoſti di farina di caſtagne, i quali tengon luogo di pane preſſo le genti montanare.

LUGLIO E AGOSTO.

IN questi due mesi non si può attendere ad altro, che a segare ne' migliori Castagneti quel poco di fieno serotino, che la natura vi à scarsamente prodotto, impiegando il restante del tempo in far delle Carbonaje co' seccaioni recisi, e con le ceppa sbarbate, riuscendo il carbone di tal legname utilissimo a molte arti, e specialmente a quella de' Fabbri, i quali per tirare il ferro dolce non adoprano altro che Carbone di Castagno.

Si riveggono ancora con attenzione i canali delle acque, e secondo la positura del suolo si rimedia a tempo, acciò le piogge dell' inverno non portin via la terra.

Non sarà fuor di proposito il notare, che intorno alla metà di Agosto si forma l' anima nel Riccio, dalla quale come da suo seme, si fa poi la Castagna. A misura della robustezza e feconcondità della pianta cresce il Riccio, e seco la Castagna vestita di due cortecce di co-

lor bianco, la ſeconda delle quali, oſſia l'interiore, è aſſai più ſottile e tenera della prima, che va facendoſi ſemprepiù conſiſtente nell' avvicinarſi il tempo della ſua perfezione; lo che ſuol d'ordinario accader ſull' incominciar dell' Autunno, e tramanda all'eſterno alcune macchie come verghe, di colore preſſochè ſcuro, o tendente in roſſo ſecondo le reſpettive qualità della pianta, tantochè a poco a poco ſi veſte poi tutta del ſuo colore ſpecifico, ſegno ordinario della perfetta maturità.

SETTEMBRE E OTTOBRE.

A' Primi di Settembre il diligente contadino deve penſare a chiudere i Caſtagneti per ripararli dai facili danni, e nello ſteſſo tempo a far ne' balzi e luoghi ſcoſceſi delle foſſe e de' ripari per trattenere i frutti che non cadano fuori del confine della ſua tenuta.

Dice il proverbio, per S. Michele, la ſucciola nel paniere, vale a dire che cominciaſi verſo la fine di Settembre, durando a tutto Ottobre a raccattar le

Castagne, che spontaneamente cadono, o che si perticano per atterrarle.

Siccome cadono parimente dei Ricci serrati in gran quantità, a tale oggetto si usano piccoli rastrelli, detti Rastrellini, per separare dalle Castagne già diricciate i ricci caduti immaturi, e ancor chiusi, dai quali percossi e battuti con un manevole mazzapicchio, volgarmente detto Picchiotto, si estraggono le Castagne, o come dicono, si diricciano, e si scardano.

In alcuni, luoghi, come nel Mugello, forman dei Cardi serrati tante masse, che chiamano Ricciaie, e gli lasciano fermentare tantochè si aprano, ed il frutto acquisti una certa maturità. Bisogna però avvertire di non gli far riscaldar di soverchio, perchè le Castagne non impiolino, come sogliono dire, cioè non comincino a vegetare inopportunamente e talliscano.

NOVEMBRE.

RAccolte e diricciate che siano le Castagne, si trasportano per prosciugarle ne' Seccatoj, composti di due stanze, una sull'altra. La superiore di queste, ove si stagionano le Castagne, propriamente detta Caniccio, vien formata da una quantità di piccole mazze rotonde, o anche quadrate, dette Caselle, poste alquanto rade, e in adequato spazio fra le distanze delle travi che sono a traverso del Seccatojo, o Metato. Sparsevi sopra e ammassate le Castagne, s'accende in mezzo alla stanza sottoposta un fuoco continuo, ma però regolato, per cui perdono esse prima tutta l'esteriore umidità e si prosciugano poi a poco a poco, e si seccano. Perchè segua ciò in tutte egualmente, bisogna agitarle, rivoltarle, specialmente se si accresce nuovo fuoco.

Quando si è raccolta una porzione competente di Castagne, torna bene seccarle, perchè indugiando a farlo do-

dopo l'intera raccolta, nel tenerle ammassate potrebbero riscaldare e guastarsi.

Si osservi che i Seccatoj abbiano dissopra l'asolo per il fumo, almeno nel colmo, alto tre o quattro braccia.

Le Castagne non si debbon riporre umide, per quanto si può: altrimenti la farina diventa rossa, ed ha meno credito assai della bianca.

Si raccolgono e si ripongono nelle capanne le foglie cadute, per servir di letto a' bestiami.

Se vogliasi ricavar dalle piante assai frutto, si procuri di ben coltivarle; lo che si fa dai più diligenti verso la fine di questo mese, con seppellire al piede del Castagno le foglie e i Ricci caduti facendo dalla parte superiore una fossetta a guisa di semicircolo, chiamata volgarmente Rosta, dove quelli macerati dalle acque piovane servono di governo.

Si piantano i Castagnoli nelle Selve, quando non si sia fatto nel Marzo.

Circa la metà di questo mese è il tempo proprio per far i Vivai, benchè,

come ſi è detto, ſi facciamo anche nel Marzo. La terra deve eſſere vangata nella ſtate paſſata, ed ora ſi vanga o ſi zappa di nuovo in tempo che non ſia troppo bagnata, per lo meno tre palmi a fondo, facendovi con l'aratro, o col marrone, ſecondo la vaſtità del luogo, i ſolchi in diſtanza di due palmi incirca l'uno dall'altro, e nella medeſima diſtanza in detti ſolchi le buchette ſterzate, dove ſi pongono le Caſtagne le più perfette, con concime e terra.

Quando ſi fanno Vivai per Porrine, e non per uſo delle ſelve, ſi può ſeminare le Caſtagne molto più ſpeſſe, per aver maggior quantità di Caſtigni nello ſteſſo ſpazio di terra; eſſendochè le piante che ne ſorgono non dovendoſi inneſtare, ſi poſſono levar del Vivaio almeno due anni prima, che ſe doveſſero eſſer frutto.

DICEMBRE.

QUando le Caſtagne ſon ſecche, ſi tolgono dal Caniccio per ripulirle dalle due cortecce riarſe già dal fuoco, e preſſochè ſtaccate dalle Caſtagne medeſime; la quale ſeparazione facilmente ſegue col metterle in alcune ſacchette di panno rozzo untato col ſego, alla miſura di un mezzo ſtajo per volta, e poi col batterle a pien braccio ſopra di un groſſo ceppo, detto il Peſtatojo.

Diverſo è l' uſo di peſtarle nella Lombardia, ove pongono le Caſtagne ſecche in una pila concava di legno di caſtagno, o di noce. Dalla parte anteriore di queſta ſono alzate due ſtagge con traverſa, ſulla quale ſedendo il Contadino alza ed abbaſſa a vicenda co' piedi un manganello congegnato nelle ſtagge medeſime, a cui aggiunge forza un altra mazza che tiene in mano, e colla quale preme il manganello ſuddetto, che cerchiato e dentato di ferro nella cima percuote

con

con impeto e pulisce le Castagne medesime; alle quali poi, sgusciate che siano o nella pila, o nella sacchetta, si dà l'ultima mano col dibatterle nelle Vassoie.

Bisogna macinar le Castagne secche subitochè saranno ritirate dai Contadini, acciò non prendan l'umido, cosa che accade facilmente; ma separate e ben ripulite le Castagne dalla scorza ridotta in sansa, non resta che macinarle per farne farina dolce. La mola suol adoprarsi di macigno, non di pietra focaja.

Dovendosi differir la macinatura, per la mancanza delle acque ai Mulini, o per altra ragione, si ripongono in stanze asciutte insieme ammontate con la loro stessa pula o ventolaccio.

Le Castagne salvatiche, ed i frantumi delle domestiche, che son detti Pistura in alcuni luoghi, si macinano a parte per servirsi della farina per ingrassare i majali; i presciutti de' quali animali riescono eccellenti nel Casentino con affumicarli con foglia di Castagno.

Per

Per conſervar la farina dolce fa duopo ſcegliere un luogo aſciutto e freſco, e però ſta ſempre meglio tra i tavolati, o Scrigni, dello ſteſſo Caſtagno, che ne' Roggi a muro, avendo anche più credito preſſo i compratori. Dipiù è neceſſario calcarla nei medeſimi magazzini coi piedi ſino a ridurla, per così dire, impietrita; e qualora non abbia contratto dei vizj fin dalla ſua origine, o nella ſeccatura o nella macinatura delle Caſtagne (che in tal caſo corre pericolo di tarlo, o di altro vizio, qual'è d'ordinario il ſito acuto chiamato il Graſſo) conſervaſi perfetta ſino a tre anni e più.

I più diligenti ſogliono ſpargere ſopra la farina di già calcata, o della cenere, o del ventolaccio, all'altezza di quattro dita, per la miglior conſervazione della medeſima.

Fine del Calendario del Castagnajo.

Del

Del Sig. Proposto Lastri, si trovano vendibili in Venezia alla Stamperia Graziosi a S. Apollinare i seguenti libri, che formano un Corso Completo di Agricoltura Pratica per l' Italia.

Calendario del Vangatore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vangatore scritto dal Proposto Lastri: produzione che deve essere sommamente cara agli Agricoltori. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Seminatore, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Seminatore, scritto dal Proposto Lastri. Occupazione delle più interessanti nell'Agricoltura, che rende ricco il provido e diligente Seminatore. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Maremmano, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Lavoratore Maremanno pubblicato dal Proposto Lastri. Libretto utilissimo, che insegna la vera maniera di far la semenza, e le altre faccende sino alla tritura, e riponitura de' Grani. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Vignajolo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vignajolo, scritto dal Proposto Lastri. Guida necessaria al Coltivatore di questa ricca pianta per avere un prodotto al doppio del consueto. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Ortolano, nel quale restano descritte le faccende mensuali dell' Ortolano, scritto dal P. Lastri. Ossia Raccolta di precetti utilissimi, formati dalla più diligente pratica, e tratti dai migliori Maestri di questo ricco Ramo di Agricolt. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Giardiniere Fiorista, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Giardiniere Fiorista, del Proposto Lastri. Trattato il più esatto in questo genere comparso per aver ogni sorta di bellissimi fiori, e anche in stagioni fuori delle loro ordinarie, indicando i tempi di seminare i semi d'America, d'Affrica, e India, non che quelli di usar le Stuffe. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Boscajolo, nel quale restano de-

scritte le faccende mensuali del Boscajolo, scritto dal Proposto Lastri. Ossia raccolta di Regole di gran profitto in particolare riguardo al modo di far eseguire i tagli del legname, tanto da Costruzione, che da Fabbrica, non che del taglio della legna da fuoco, con dei consigli riguardo ai Carbonaj e Pastori. In 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Castagnajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Castagnajo, scritto dal Proposto Lastri. Descrizione utilissima, nella quale s'indica l'unico mezzo di far propagare una pianta di tanta utilità per alimentare la gente della Campagna, articolo dell' Agricoltura in molti luoghi dell' Italia trascurato, con in fine la regola per macinar le Castagne, e la maniera di conservarne la Farina. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Cascinajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Cascinajo, scritto dal Proposto Lastri. Avvertenze necessarie per le Stalle e Cascine riguardo in particolare a far il Burro, Ricotto, Cascio; ed altre riguardo al Latte, alle Pasture, alle Vacche ec. 8. 1793. L. — 10.

Calendario del Pecorajo, nel quale restano descritte le faccende mensuali del Pecorajo scritto dal Proposto Lastri. Trattato necessario a chiunque nelle loro Campagne vuol trar profitto da questo ricco ramo d'Industria, nel quale tutto è trattato diffusamente in ciò che riguarda le Lane. 8. 1793. L. — 10.

Calendario dell'Apiajo, o Custode delle Api, nel quale restano descritte le faccende Mensuali dell' Apiajo, o Custode delle Api. Guida pratica per ben dirigere e governare il popolo delle Api, e trarne annuale ricco prodotto, indicando a' custodi tutte le regole per riuscire perfettamente nel loro carico. 8. 1793. L. — 10.

Calendario adattato ad un Proprietario a cui convenga attendere a far l' agente da per se, e a chi dice di non saper cosa fare in Campagna. Pubblicato dal Proposto Lastri. 8. 1793. L. — 10.

Proverbj pei Contadini in quattro classi divisi, i quali servono di Precetti per l'Agricoltura. Libretto diretto ai Proprietarj delle Terre. ec. 1790. 8. L. — 1

Regole per i Padroni dei Poderi verso i Contadini per proprio vantaggio e di loro: aggiuntavi una Raccolta di avvisi ai Contadini sulla loro salute. ec. 8. 1790. L. — 15.

Ricette Veterinarie e Georgiche Raccolte per bene dei Proprietarj delle Terre, e dei Contadini dal Proposto Lastri Autore delli dodici Calendarj, ossia corso completo di Agricoltura Pratica. 8. 1793. L. 1.

Altri Libri d' Agricoltura, che si vendono alla Stamperia suddetta.

APotegmi Agrarj, ossieno Istruzioni per via di massime tratte dalle Opere de' due insigni Agronomi Catone, e Varrone dal Nobile Sig. Co: Pietro Caronelli Accademico Aspirante, e Socio di molte altre Georgiche Accademie Nazionali, ed Estere. ec. 8. L. 1: 10.

Carta generale, o Tavola esattissima, che mostra il vero tempo dell' Aurora, levar del Sole, Mezzogiorno, Mezzanotte, ec. in foglio di Carta Reale per poter far un quadro da ornare una Camera. L — 15.

Istruzioni Elementari d' Agricoltura, ovvero Guida necessaria ed utilissima agli Agricoltori Italiani per far fruttare le loro Campagne il doppio del consueto. ec. 1787. 12. L. 2.

Trattato della Coltura de' Persici e degli Alberi da frutto. Si aggiunge in fine il metodo di fare le Semenze de' Fiori. ec. 8. 1787. L. 2.

Del Debito che hanno i Parrochi ed i Curati della Campagna di educare ed istruire i Contadini nelle migliori regole della Economia rurale. ec. 8. L. 2.

Regole e Macchine per bene eseguire le faccende principali di ciaschedun mese mentovate ne' dodici Calendarj. Del Vangatore, Del Seminatore, Del Maremanno, Del Vignajolo, Dell' Ortolano, Del Giardiniere, Del Boscajolo, Del Castagnajo, Del Cascinajo, Del Pecorajo, Del Custode delle Api, e finalmente del Calendario adattato ad un Proprietario a cui convenga attendere a far l' Agente da per sè, e a chi dice di non saper cosa fare in Campagna. Opera del Proposto Lastri con dieci Tav. incise in rame descriventi le macchine suddette. 8. 1794. L. 2: